

## Vorspeisen • starters



**Vegane Tomatensuppe // Fenchel // € 7**

Vegan tomato soup // fennel

**Kalte Gurkensuppe // Joghurt // € 6**

Cold cucumber soup // yoghurt

**„Gambas al Ajillo“ // Riesengarnelen // Knoblauch-Chili-Öl // Kräuter // € 15**

„Gambas al Ajillo“ // king prawns // garlic chili oil // herbs

**Vitello tonnato // Kalbsfleischscheiben // Thunfischsauce // Kapernäpfel // € 14**

Vitello tonnato // slices of veal // tuna fish sauce // capers

**Rote Beete Carpaccio // Ziegenfrischkäse // Walnüsse // Rucola // € 12**

Beetroot Carpaccio // soft goat cheese // walnuts // rucola

## Salate • salads

**Salatteller // gemischte Salate der Saison // Joghurtdressing // Croûtons // € 8**

Green salad // yogurt dressing // croûtons

**Ziegenkäse // Kräuter-Parmesan-Kruste // Tomatenpesto // Salat // Balsamicodressing // € 14**

Goat cheese // herbs-parmesan-crackling // tomato pesto // salad // balsamic dressing

**Salat Hähnchen // grüner Salat // Hähnchenbruststreifen //**

**Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 15**

Fried chicken // green salad // egg // parmesan // croutons // yogurt dressing

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



**Veganes Gemüsecurry // Quinoa // Reis // € 15**

Vegan vegetable curry // quinoa // rice

**Spinatknödel // sautierte saisonale Pilze // Tomatensugo // € 14**

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

**Bärlauchgnocchi // Tomatensugo // Pinienkerne // Kirschtomaten // Parmesan // € 15**

Gnocchi with wild garlic // tomato sauce // pine nuts // cherry tomatoes // parmesan cheese

## Hauptspeisen • main dishes

**Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef // Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 17**

Cold sliced roast beef // Tatar sauce // fried potatoes with bacon

**Hähnchenbrustfilet // Orangen-Mango-Sauce // saisonales Gemüse // Couscous // € 18**

Chicken filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

**Kalbsleber // Pfirsichsauce // Spinatrisotto // € 20**

Calf's liver // sage sauce // spinach risotto //

**Rinderschaulbraten // Ratatouille Gemüse // Rosmarinkartoffeln // € 19**

Braised shoulder of beef // ratatouille vegetable // potatoes with rosemary

**Piccata vom Schweinefilet // Parmesan-Ei-Hülle //**

**Zucchini // Aubergine // Tagliatelle // Tomatensauce // € 19**

Pork piccata // pork filet // egg and parmesan breading // zucchini // eggplant // tagliatelle // tomato sauce

**Maishähnchenbrust // Thymianjus // Zuckerschoten // Pilzrisotto // € 21**

Corn chicken breast // thyme jus // mushrooms risotto

**Rumpsteak // Schmorzwiebeljus // grüne Bohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28**

Rump steak // onions jus // green beans // tomato // fried potato with bacon

**Lachsfilet // Wasabisauce // Gemüse-Sesam-Mix // Quinoa-Reis // € 23**

Salmon filet // wasabi sauce // vegetable -sesame-mix // quinoa // rice

**Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Blattspinat // Kartoffelgratin // € 24**

Fish filets // lemon cream sauce // spinach // potato gratin

## Nachspeisen • desserts

**Gemischtes Eis // Sahne // € 6**

Variety of ice cream // whipped cream

**Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8**

Apple strudel // vanilla ice cream

**„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10**

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

**Pfirsich Crème brûlée // Mango-Minz-Salat // € 8**

Peach Crème brûlée // mango-minz-salad

**Panna Cotta // Kirschragout // € 7**

Panna Cotta // cherry ragout

**Erdbeerbecher // Erdbeeren // Vanilleeis // Erdbeereis // Sahne // € 9**

Strawberries // vanilla and strawberry ice cream // cream